



Foto: Ove Lindfors

Karljohanssoppa

Ingredienser 4 portioner

1,5 l	karljohanssvamp, eller smörsopp
3 st	potatisar, ca 250 g
2 msk	smör
1 st	vitlösklyfta, hackad
	Salt och nymald peppar
1 msk	vetemjöl
2 dl	torrt vitt vin
1 l	svamp- eller grönsaksbuljong
3 st	timjanskvistar, eller mejramskvistar
1 msk	konjak

Till servering:

lätt crème fraiche
färska örter

Tillagning

- 1 Rensa och skär svampen i mindre bitar. Skala och skär potatisen i bitar.
2. Lägg svampen i en gryta och fräs tills vätskan kokat bort. Tillsätt smör och fräs svampen på svag värme 5–10 minuter.
3. Låt vitlöken fräsa med mot slutet. Krydda med salt och peppar och pudra över mjölet.
4. Tillsätt potatis, vin, buljong och örkvistar.
Låt soppan sjuda under lock cirka 25 minuter.
Lyft upp örkvistarna.
5. Mixa soppan slät, tillsätt konjak och smaka av med salt och peppar. Servera soppan med en klick crème fraiche och strö över färska örter.